



Reg. Numero ALI 01257 - DF
Data di rilascio 2004-04-23 Data di ultima modifica 2024-03-15
Data di scadenza 2027-09-09

Pagina 1 di 2

Certificato del Sistema di Rintracciabilità di Filiera **ISO 22005:2007**

Si dichiara che l'Organizzazione:

O.P.A.S. Soc. Coop. Agr.

è conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 per i seguenti prodotti/servizi:

Macellazione e sezionamento di carni suine fresche e congelamento di carni suine della filiera controllata OPAS

Food Feed and Farm Division Manager
Giuseppe Bitonti

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali Kiwa Cermet Italia.

La presente certificazione è stata rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico Accredia RT17.

Questo certificato è costituito da 2 pagine. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione.

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl

Via Cadriano, 23
40057 Granarolo dell'Emilia (BO)

Tel +39.051.459.3.111

Fax +39.051.763.382

E-mail: info@kiwacermet.it

www.kiwa.it

O.P.A.S. Soc. Coop. Agr.

Sede Legale

Via Cappello, 5 - 46100 Mantova (MN)

Sedi oggetto di certificazione

Via Guastalla, 21/A - 41012 Migliarina di Carpi (MO)



PRD N° 069B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

CERMET



Reg. Numero ALI 01257 - DF
Data di rilascio 2004-04-23 Data di ultima modifica 2024-03-15
Data di scadenza 2027-09-09

Pagina 2 di 2

Scheda tecnica allegata al Certificato **ISO 22005:2007**

O.P.A.S. Soc. Coop. Agr.

Sede Legale

Via Cappello, 5 - 46100 Mantova (MN)

Sede Operativa

Via Guastalla, 21/A - 41012 Migliarina di Carpi (MO)

Prodotti oggetto della certificazione:

Carne di suino a partire da lotti di allevamento di suini nati e allevati in Italia denominata "filiera controllata opas"

U.M.R.: Singola giostra di tagli anatomici sfusi; singola confezione in cartone di peso variabile, singolo taglio anatomico sottovuoto di peso variabile.

Obiettivi del sistema di rintracciabilità oggetto della certificazione

Sostenere gli obiettivi di sicurezza e di qualità degli alimenti- soddisfare le specifiche dei clienti - facilitare l'eventuale ritiro o richiamo di prodotto - facilitare le informazioni specifiche sul prodotto- assicurare maggior trasparenza e sicurezza al consumatore finale

Elementi a supporto degli obiettivi

Sistema di rintracciabilità gestito mediante supporto da sistema di gestione informatizzato e mediante elementi cartacei- registrazione dei trattamenti sugli animali - rintracciabilità dei mangimi utilizzati nel ciclo di allevamento - attuazione di un sistema di autocontrollo legata all'analisi del rischio legata ad utilizzo di antibiotici nella filiera alimentare.

Caratteristiche oggetto della certificazione

Sistema di Rintracciabilità di Filiera conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008

Profondità della filiera

Allevamenti - mangimifici - stabilimento di macellazione e sezionamento OPAS.

Estensione della rintracciabilità

Carne suina fresca e congelata

Food Feed and Farm Division Manager

Giuseppe Bitonti



PRD N° 069B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

CERTIFICATO